👇بیف پلاؤ بنانے کا طریقہ

گائےکاچکنا گوشت : ایک کلو (چانپ لے لیں تو بہترین ہے ۔)کم از کم دو بار دھولیں   چاول ایک کلو باسمتی آدھا گھنٹا بھگولیں پہلی بار بنانے والے سیلا چاول بھی استعمال کرسکتے ہیں۔

یخنی کے لیے اجزا :

سب سے پہلے ایک ململ یا کسی صاف سوتی کپڑے میں پوٹلی بنا لیں   ثابت دھنیا، چار چمچے   سونف، چار چمچے ثابت کالی مرچ ایک کھانے کا چمچہ   لونگیں ایک کھانے کا چمچہ   کالا زیرہ ایک ٹی اسپون   دارچینی ایک بڑی اسٹک ٹکڑے کرلیں   تیز پات ایک بڑا پتا توڑ لیں   ادرک ایک ٹکڑا ڈیڑھ انچ کا چھیل کر ثابت رکھیں   لہسن ایک پوتھی

ڈنڈی سمیت بغیر چھیلے بس ایک بار دھو لیں   پیاز بڑی ہے
تو ایک عدد چھلکا اتار لیں ، یہ بھی ثابت ڈالی جائے گی
سب چیزیں ململ یا سوتی میں رکھ کر باندھ لیں

دیگچی میں سولہ کپ پانی ڈالیں ، اس پانی میں گوشت ،
پوٹلی اور تین چمچے نمک کے ڈال دیں   درمیانی آنچ پر
اتنی دیر پکائیں کہ گوشت گل جائے ۔ گوشت کو کسی گھرے
برتن پر چھلنا رکھ کر چھان لیں تاکہ پانی ضائع نہ ہو اور
گوشت بھی الگ ہوجائے ۔۔ پوٹلی الگ کر کے ٹھنڈی ہونے دیں۔
اس کے بعد اس کو اچھی طرح دونوں ہاتھوں سے دباکر
الگ کی ہوئی یخنی میں عرق نچوڑ لیں۔

مسالے کے اجزا:

پیاز بڑی ایک عدد باریک لچھے کاٹ لیں   تیل ایک کپ
دہی ایک پیالی   ٹماٹرتین عدددرمیانے ثابت
دھنیا،دوچمچے سونف دوچمچے   کالی مرچی ثابت 12
سے 15 دانے   لونگیں ثابت 12 سے 15عدد   دارچینی

ایک ٹکڑا   تیز پات دو عدد   ادرک جولین کٹ ایک پیالی
ہری مرچیں ثابت ڈنڈیاں توڑ لیں بیس عدد   پودینہ ایک
گڈی پتے الگ کر لیں   دہی،ٹماٹر کو گرائنڈرمیں ڈال کر پیسٹ
بنا لیں

ترکیب:

تیل گرم کرکے اس میں پیاز ڈال کر سنہرا ہونےدیں۔۔
گوشت ڈال کر سرخ ہونے دیں۔ اور اس میں ثابت دھنیا، کالی
مرچیں،سونف لونگیں،دارچینی ، تیز پات ڈال دیں ۔ اب اس
میں دہی اور ٹماٹرکا پیسٹ ڈال کر بھونیں۔ تیل الگ ہوجائے تو
اس میں چاولوں کی دگنی مقدار میں گوشت کی یخنی ڈال
دیں۔ وہی طریقہ یعنی چاول ایک کپ تو پانی دو کپ ۔۔یخنی
کم پڑے تو عام پانی جتنا درکار ہو وہ ڈال دیں   نمک بھی
ڈال دیں پانی ابلنے لگے تو بھگوئے ہوئے چاولوں کا پانی نکال
کرچاول بھی شامل کردیں ۔ ہلکے ہاتھ سے ایک بار ہلائیں اور
ڈھکن رکھ دیں ۔   پانی کم ہونے لگے تو ایک بار نمک چکھ
لیں ۔ ہلکا تیز ہوتو دم پر نمک بالکل برابرہوگا۔ اس میں ہری

مرچیں پودینے کے پتے اور جولین کٹ ادرک شامل کرکے انتہائی احتیاط سے ہلکے ہاتھ سے بس ملالیں۔ چاولوں کو پہلے سے گرم کیے ہوئے توے پررکھ کر دم دے دیں۔ سات سے دس منٹ کا دم کافی ہے ۔ پودینے اور ہری مرچ کی خوشبو بھی بتادے گی کہ پلاؤ تیار ہے ۔۔گرما گرم پیش کریں۔

0307-8162003